

代餐行业营销洞察报告解读

—基于用户认知的代餐产品研究

丁香医生数据研究院负责人 詹一

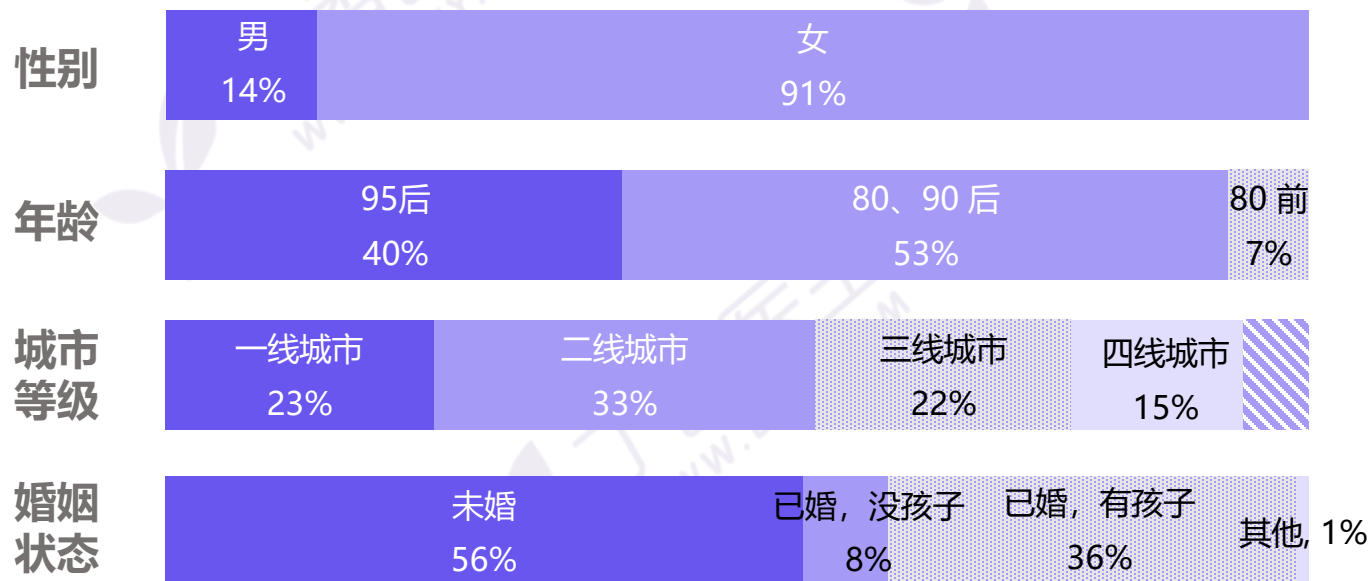
2020 年 11 月

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

定量研究

样本量：**3,728** 位健康易感人群



定性研究

- ✓ 营养专家访谈
- ✓ 用户焦点小组访谈
- ✓ 行业专家访谈

中国营养学会 代餐食品标准

为了满足成年人**控制体重期间**一餐或两餐需要，**代替一餐或两餐**，专门加工配制而成的一种**控制能量食品**。

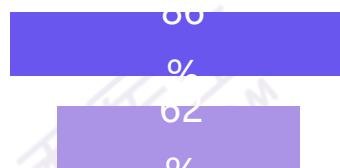
代餐食品定义参考：中国营养学会制定的团体标准T/CNSS 002-2019

用户认知

请问您听说过
哪些类别的食品

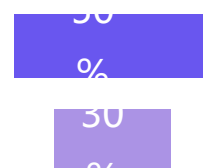
您认为哪些食品
算代餐产品

代餐奶昔粉



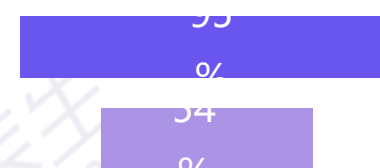
72%

液体类代餐



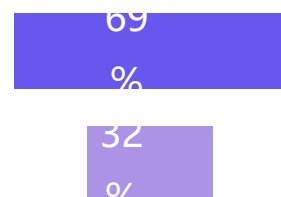
60%

麦片



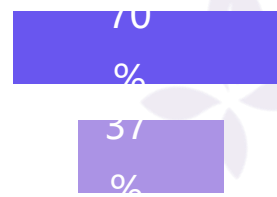
57%

五谷粉



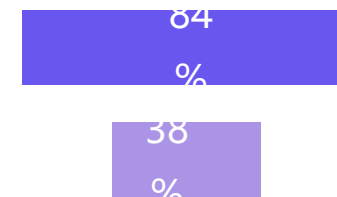
46%

蛋白棒



53%

鸡肉丸/鸡胸肉



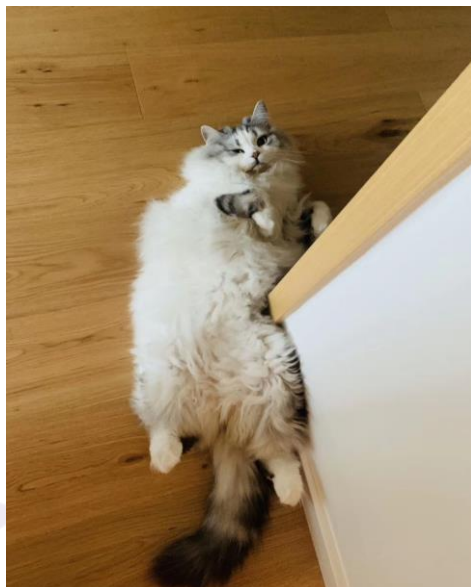
46%

代餐产品：用户选择用来取代部分或全部正餐的代餐产品



注明1：本次代餐行业研究所述「代餐」均为用户认知的代餐产品，覆盖以下细分类别-代餐奶昔粉、液体类代餐、麦片、五谷粉、蛋白棒、鸡肉丸/速食鸡胸肉

注明2：产品图仅作举例参考



小胖

体检出来血脂、甘油三酯高，要减肥了



小新

一直吃轻食，最近办公室有一帮人开始吃代餐，我也想试试



小浪

我是户外旅游爱好者，喜欢徒步，出去的时候没有办法带太多吃的，觉得代餐可以补充能量又方便

用户面前的三大难题

1

要不要买？

2

买哪个？

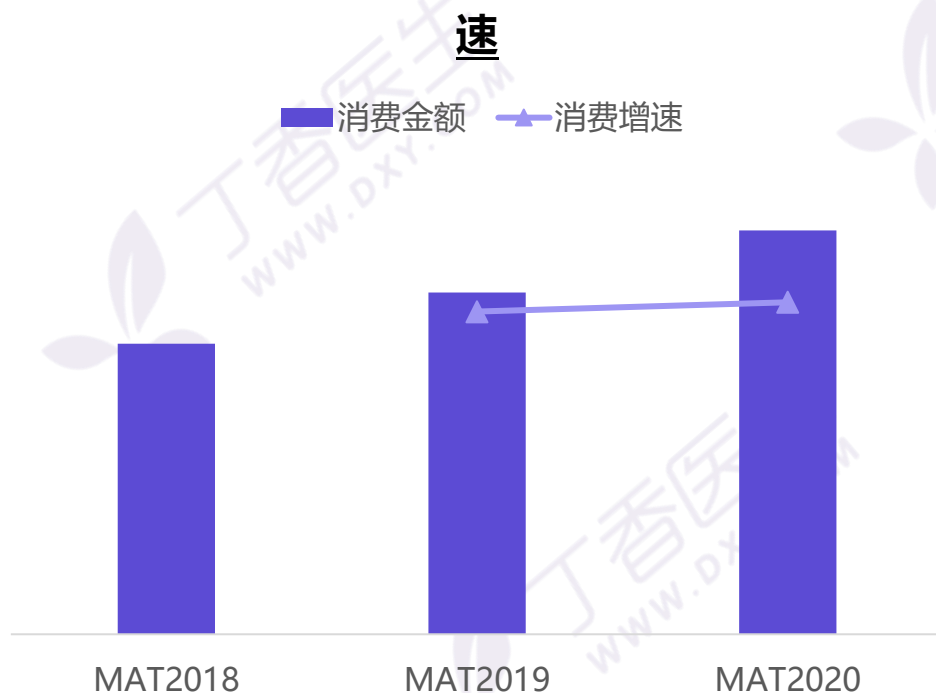
3

怎么坚持？

问题 1：要不要买？

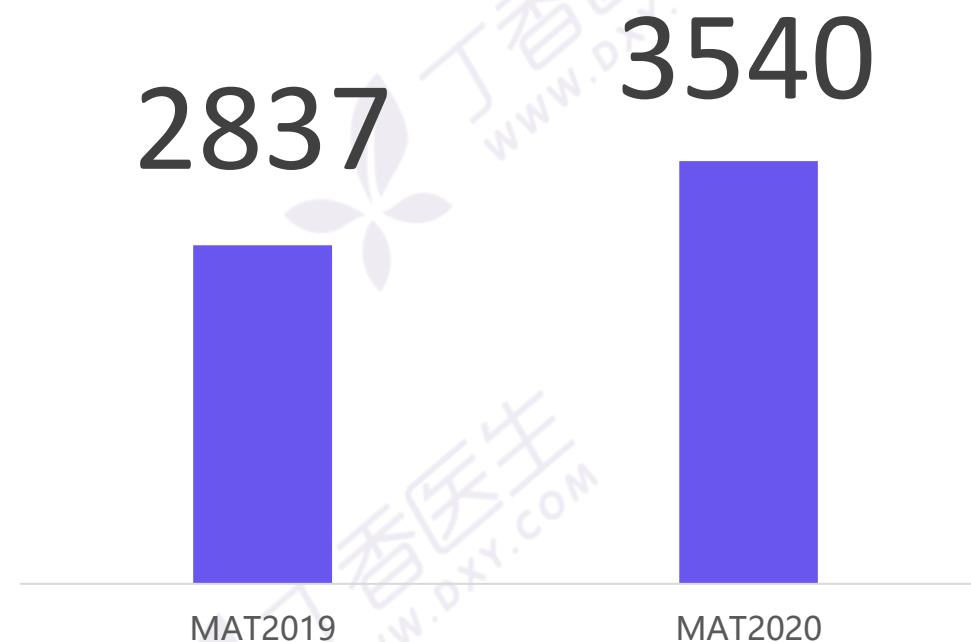
代餐市场不断扩大，市场规模持续增长

MAT2018-2020线上代餐消费规模及增速



数据来源：CBNData 消费大数据
数据时间段：
MAT2018：2017年10月-2018年9月
MAT2019：2018年10月-2019年9月
MAT2020：2019年10月-2020年9月

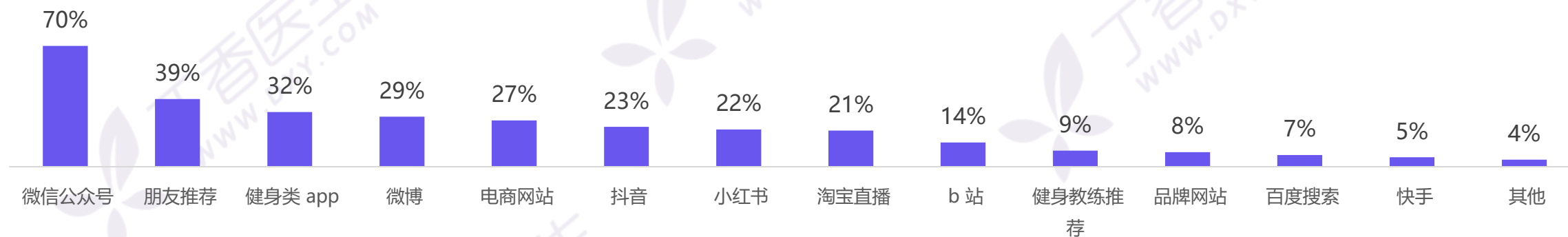
MAT2019-2020线上新增代餐品牌数量



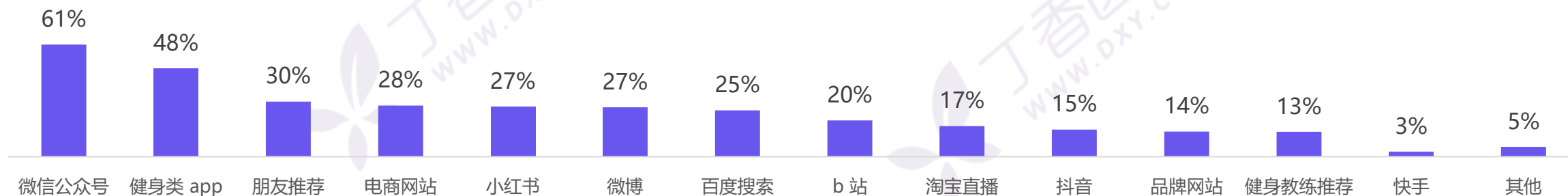
数据来源：CBNData 消费大数据
数据时间段：
MAT2019：2018年10月-2019年9月
MAT2020：2019年10月-2020年9月

用户获取到的信息：渠道多信息杂

以下哪些渠道是您被动接收到代餐信息的渠道？

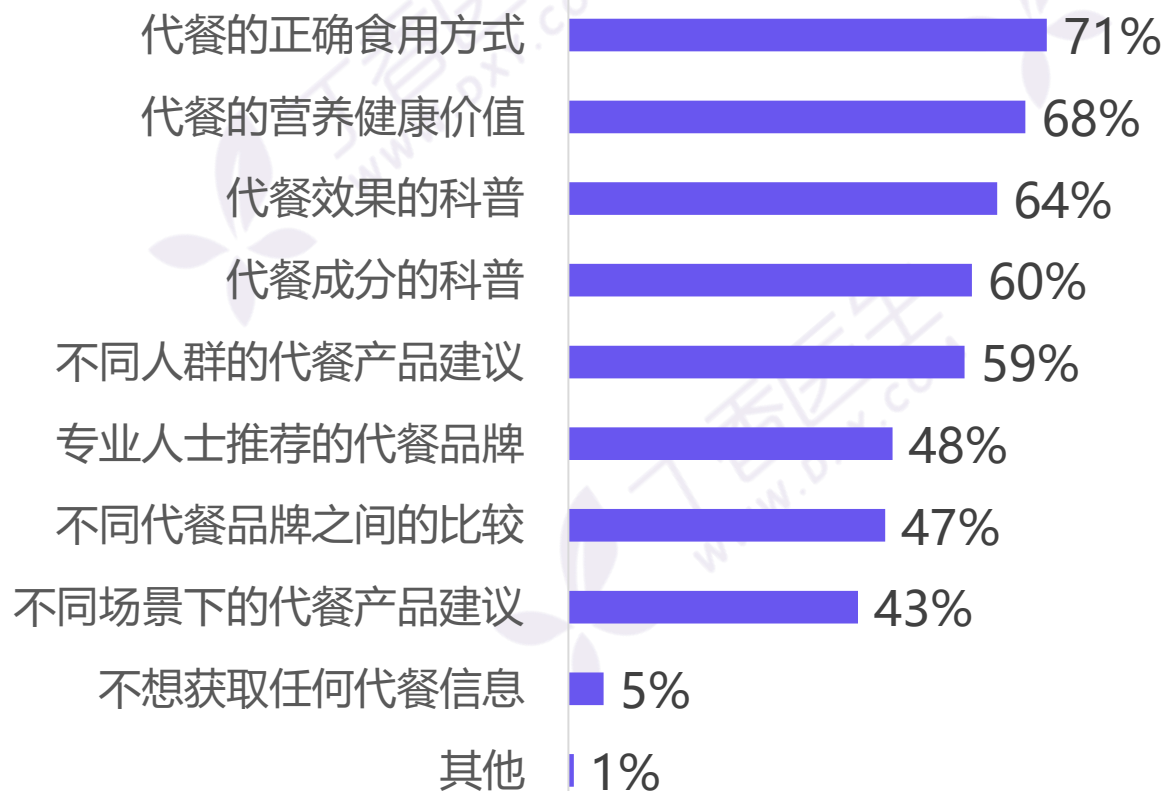


以下哪些渠道是您主动获取代餐信息的渠道？

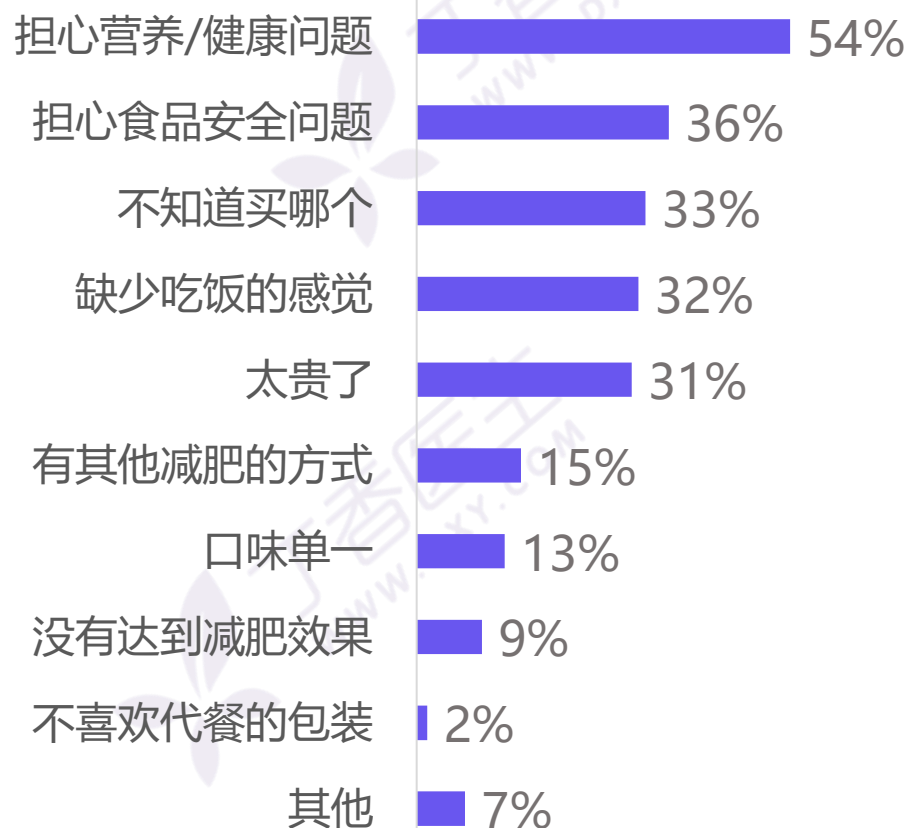


想要了解的信息还有很多

希望了解的代餐信息



不购买代餐的原因



问题 1：要不要买？



体验疑虑导致犹豫不决

解决方案

行业侧

立标准

营销侧

公信力

立标准：中国营养学会明确代餐食品的标准制定

ICS 67.230
X10-29

团体标准

T/CNSS 002-2019

代餐食品

Meal Replacement

2019-11-22 发布

2020-01-01 实施

中国营养学会发布

T/CNSS 002-2019

中国营养学会团体标准 代餐食品

1 范围

本标准适用于需要控制体重的成年人群的代餐食品。
本标准适用于预包装食品，不适用于保健食品。

2 术语和定义

2.1 代餐食品

为了满足成年人控制体重期间一餐或两餐的营养需要，代替一餐或两餐，专门加工配制而成的一种控制能量食品。

2.2 部分代餐食品

为了满足成年人控制体重期间的一餐或两餐部分营养需要，代替一餐或两餐中部分膳食，专门加工配制而成的一种控制能量食品。

2.3 份

指用于代餐食品营养标签，标示“份”的部分代餐食品以每餐计的摄入单位。

2.4 能量

食品中的蛋白质、脂肪和碳水化合物等营养素在人体代谢中产生的能量。
食品中能量的计算根据主要供能成分含量乘以相应的换算系数相加而成。

2.5 体质指数

体质指数 (BMI) 是一种计算身高别体重的指数，计算方法是体重 (kg) 与身高 (m) 的平方的比值。

2.6 健康体重

健康体重是指体质指数在 18.5-23.9 之间的成年人 (18-64 岁) 体重。

2.7 超重

体重超过正常范围者，以体质指数 (BMI) 为判断指标。中国判断成年人超重的界限值：BMI 24-27.9 为超重。

2.8 肥胖

体重超过正常范围者，以体质指数 (BMI) 为判断标准。中国判断成年人肥胖的界限值：体质指数 (BMI) ≥ 28 。

3 技术要求

3.1 基本要求

代餐食品形式包括固态、半固态和液态。
代餐食品的生产条件应符合国家有关规定。

3.2 原料要求

T/CNSS 002-2019

代餐食品中所使用的原料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定，禁止使用非食品原料和禁用的物质。

3.3 感官要求

代餐食品的色泽、滋味、气味、组织状态应符合相应产品的特性。

3.4 技术指标

3.4.1 代餐食品

3.4.1.1 能量

代餐食品，每餐代餐食品所提供的能量应大于等于 835kJ (200kcal)，不高于 1670kJ (400kcal)。能量的计算按每餐代餐食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量乘以各自相应的能量系数 17kJ/g、37kJ/g、17kJ/g (膳食纤维的能量系数 8 kJ/g)，所得之和为 kJ，再除以 4.184 为 kcal。

3.4.1.2 蛋白质

代餐食品中蛋白质提供的能量占总能量的 25-50%。蛋白质质量要求应符合以牛乳蛋白或鸡蛋蛋白为参考蛋白，PDCAAS 或 DIAAS 不低于 80%。蛋白质的检验方法参照 GB 5009.5。

3.4.1.3 脂肪

代餐食品中来源于脂肪的能量不应超过总能量的 30%；来源于饱和脂肪的能量不应超过总能量的 10%，不得使用氢化油脂。亚油酸供能比不低于 3.0%。脂肪酸的检验方法参照 GB 5009.168。

3.4.1.4 必须成分

代餐食品中必须成分的含量应符合表 1 的规定。

表 1 代餐食品必须成分指标

种类	每餐食品 (以每餐提供量计)		检验方法
	最小值	最大值	
膳食纤维/g	5	12	GB 5009.88
维生素 A/ μ g RE	200	300	GB 5009.82
维生素 B1/mg	0.4	N.S.	GB 5009.84
维生素 B2/mg	0.4	N.S.	GB 5009.85
维生素 C/mg	30	N.S.	GB 5009.86
叶酸/ μ g DFE	4.6	N.S.	GB 5009.89
钙/mg	110	N.S.	GB 5009.211
铁/mg	200	N.S.	GB 5009.92
锌/mg	50	N.S.	GB 5009.241
钾/mg	5	9	GB 5009.90
钠/mg	3	7	GB 5009.11

N.S. 为没有特别说明。

3.4.1.5 可选择性成分

除表 1 规定的必须成分外，如果在代餐食品中选择性添加或标签标示含有表 2 中一种或多种成分，其含量应符合表 2 的规定。

表 2 代餐食品可选择性成分指标

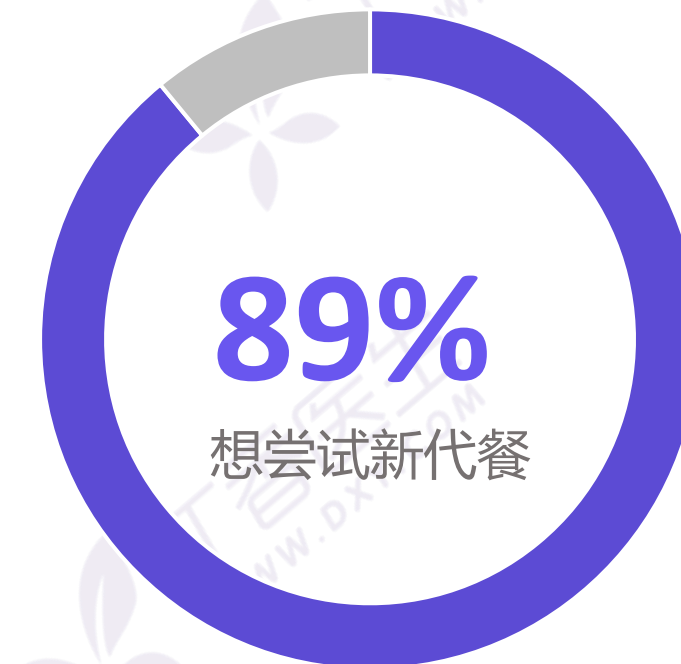
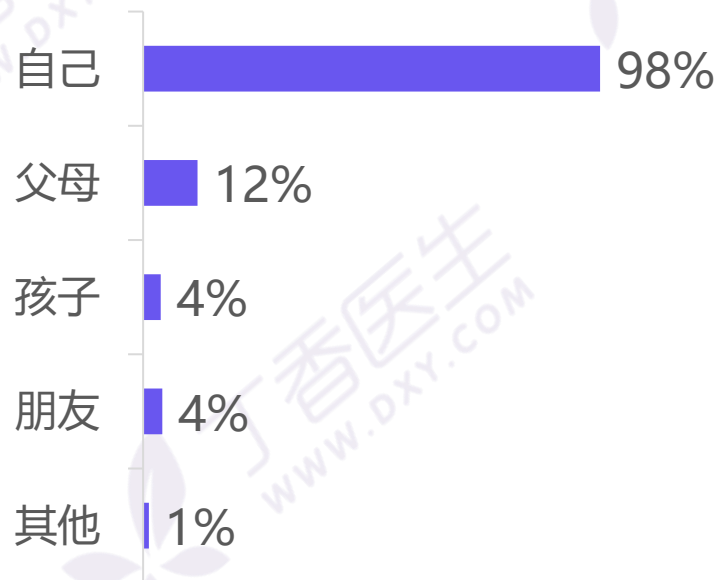
公信力：科学营养科普建立品类品牌公信力



问题 2：买哪个？

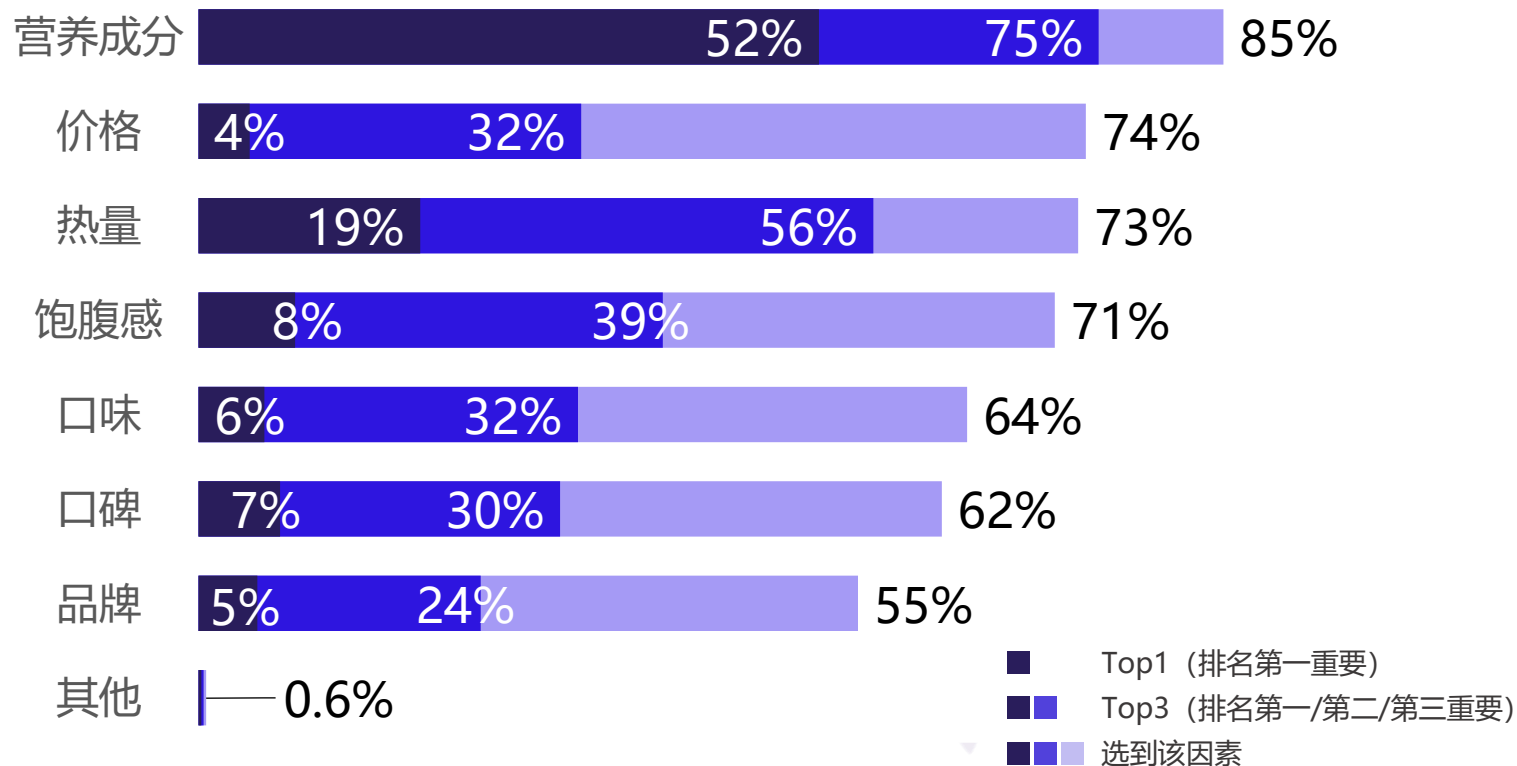
取悦自己，乐于尝新

您在购买代餐产品时，通常是买给谁？



营养成分和热量最重要，价格会关注但不是重点

代餐购买选择因素



问题 2：买哪个？



产品趋同造成品牌困惑

解决方案

产品侧

强标识

营销侧

突专业

让营养看得懂



项目	每100克	600克
能量	1759千焦	27%
蛋白质	12.0克	20%
脂肪	54.1克	24%
——总脂肪	0克	
碳水化合物	55.4克	18%
膳食纤维	11.4克	
糖	260克	13%
维生素E	7.95毫克/100克	42%
维生素B1	0.10毫克	7%
维生素B2	0.13毫克	9%
维生素B6	0.10毫克	7%
维生素B12	0.17微克	7%
维生素C	46.5毫克	17%
叶酸	0.76毫克	9%
叶酸	60微克	15%
铁	234毫克	33%
钙	412毫克	21%
钠	133毫克	11%
钾	23.0毫克	34%
镁	2.3毫克	19%
锌	1.45毫克	30%
磷	23.0毫克	34%

Ways To Eat
彩虹吃法



配料表：燕麦片、膨化高粱米、薯粉（9%）、脱脂乳粉、膨化绿豆面、椰子水、椰子油、椰子片、海盐、红仁、油炸草莓、油炸苹果、油炸柠檬、油炸菠萝、油炸芒果、油炸火龙果、油炸蓝莓、食用碱、肉桂粉和葡萄糖用量≤15g/天（过敏原提示：本产品含有含热原的谷物、乳制品成分，本品生产线也加工含有坚果、大豆、芝麻、鱼类、蛋类成分的食品。

产品标准号: GB 19640 | 消费者服务热线: 400-6330-090
 生产商: 湖北康康食品科技有限公司 | 生产地址: 湖北省
 宜昌高新区 | 邮编: 430000 | 产地: 湖北省宜昌市 | 食品
 生产许可证号: SC 107421121000918 | 温馨提示: 本产品
 为婴幼儿辅食 | 生产日期: 见包装标识 | 保质期: 6个月 | 贮
 存条件: 避光干燥处保存 | 包装规格: DC 2003 | 合格



突专业

基于标识，附加专业解读与背书

让专业有感知



问题 3：怎么坚持？

58% 的用户买过代餐

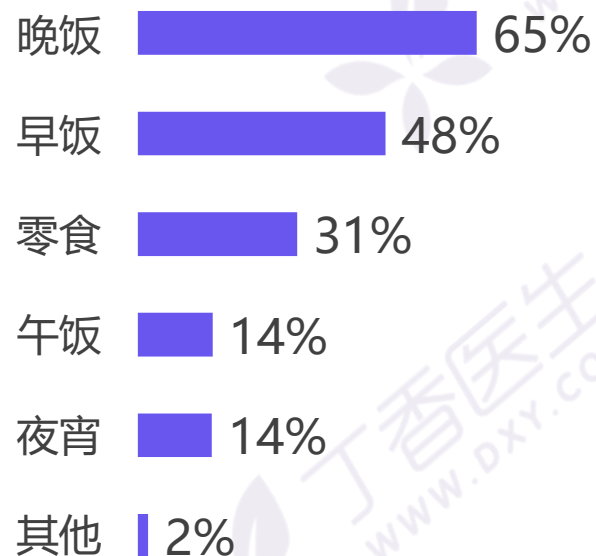
89% 想尝试新的代餐

52% 目前放弃了

使用习惯：替代一天中的 1~2 餐

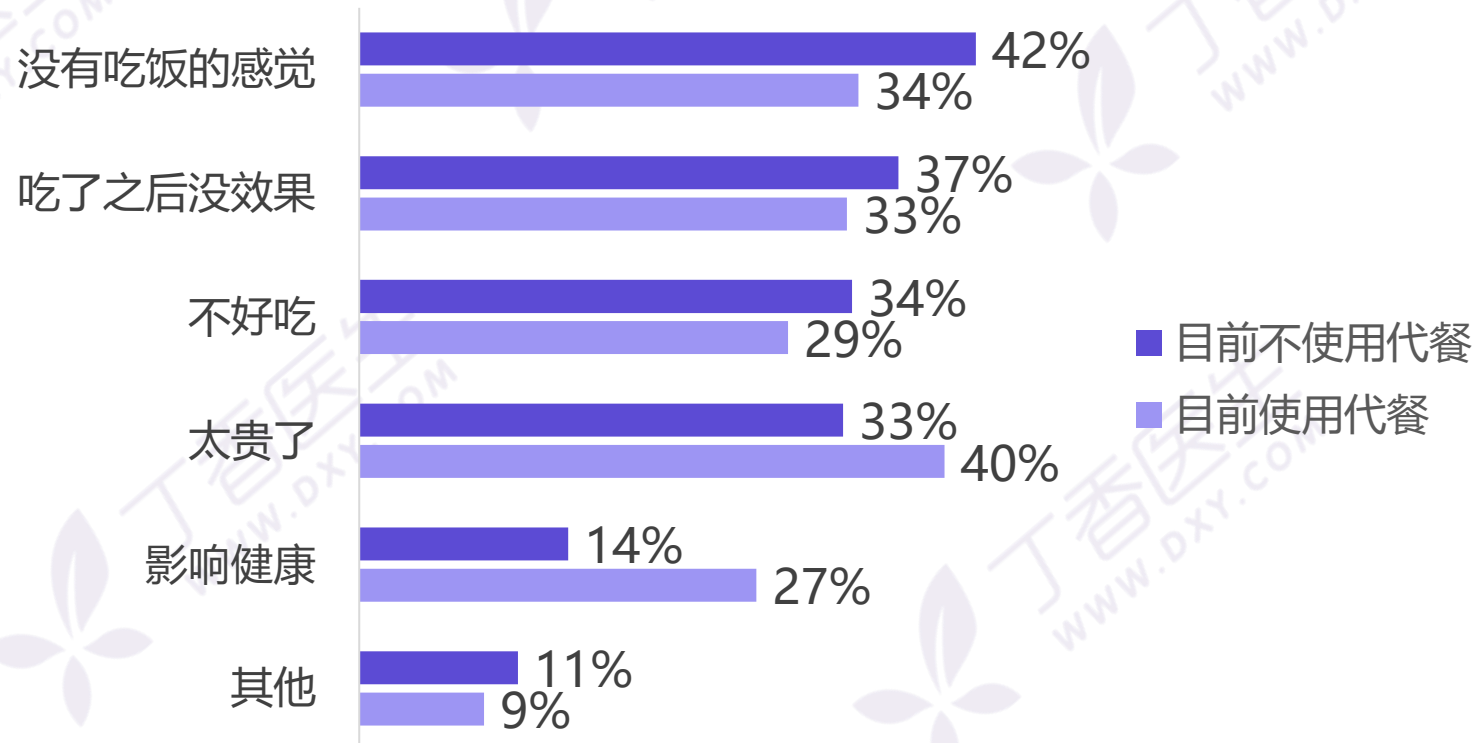


您一般会用代餐替代哪餐？



吃饭感和效果阻碍坚持食用代餐

无法坚持使用代餐原因



问题 3：怎么坚持？



产品使用体验不佳无品牌忠诚

解决方案

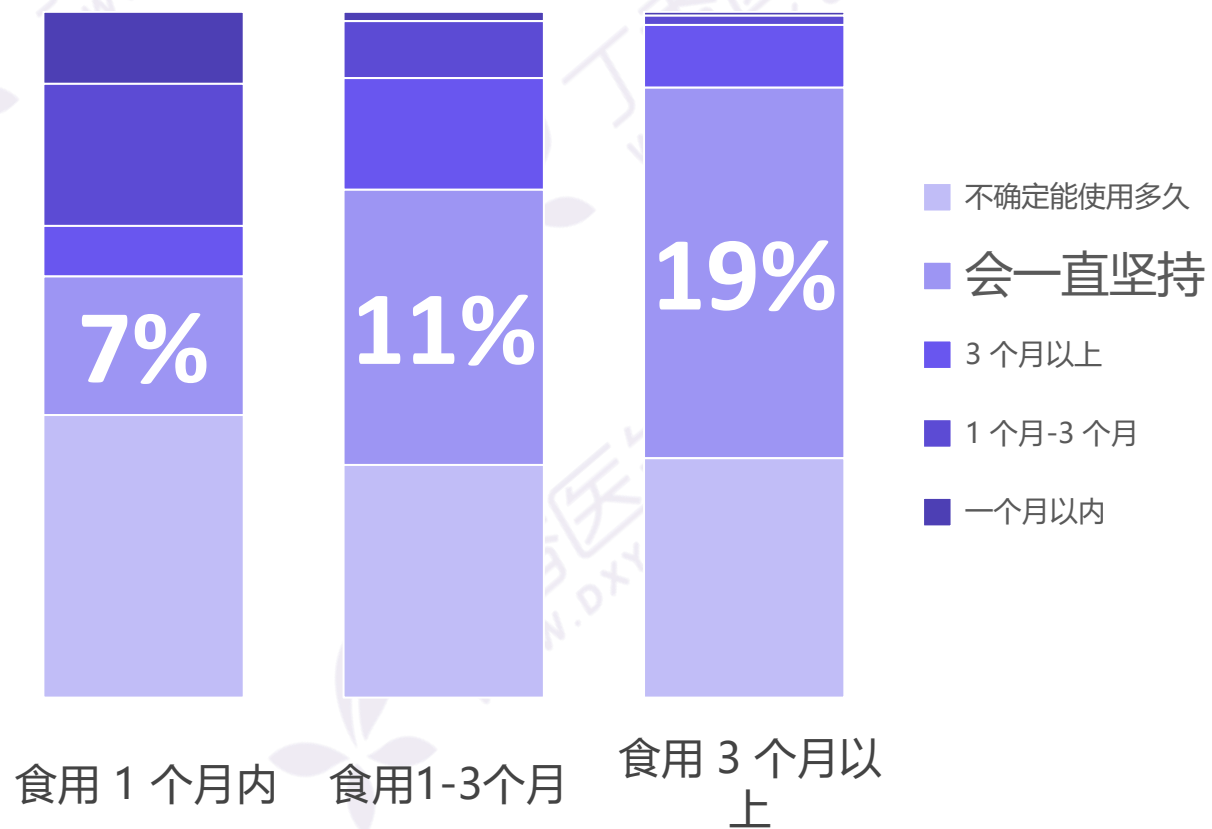
产品侧

科学配套服务+代餐辅助工具

代餐使用坚持时间不确定

1个月内建立信任是关键

您觉得你会坚持使用代餐多久？



提供的不仅是一份代餐

提供的是一个**场景解决方案**

焕新期 | 每日代2餐，建议使用6周 BMI 24-29.9



2餐



3份 [2]



1餐 正餐 [1]



1份 [3]



1杯



2升



合理

OPTIFAST+ 低淀粉蔬菜 + 高蛋白食物 + 水果 + 脱脂牛奶250ml + 水 + 运动量
代餐 150-250克/份 400卡内 200克内 /低脂酸奶150克

精益期 | 每日代1餐，建议使用6周 BMI 24-29.9



1餐



1份 [2]



2餐 正餐 [1]



2份 [3]



1杯



2升



合理

OPTIFAST+ 低淀粉蔬菜 + 高蛋白食物 + 水果 + 脱脂牛奶250ml + 水 + 运动量
代餐 150-250克/份 400卡内 200克内 /低脂酸奶150克

完善期



3餐 正餐 [1]

高蛋白食物

400卡内



2份 [2]

低淀粉蔬菜

150-250克/份



2份 [3]

水果

200克内



1杯

脱脂牛奶250ml

/低脂酸奶150克



2升

水



合理

运动量

借力工具，提升用户使用体验



用户面前的三大难题

1

要不要买？

2

买哪个？

3

怎么坚持？

代餐未来的畅想

**优
配比**

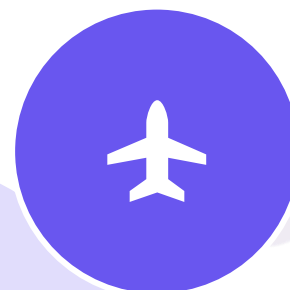
**多
场景**

**强
体验**

多场景匹配不同用户需求

01. 塑形场景

减重人群（无严重肝肾疾病），精准的控制能量摄入，更好的满足各种营养素需求，配套阶段性的膳食方案



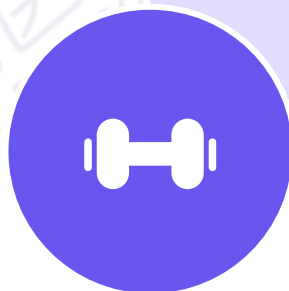
02. 工作场景

加班族，没时间做饭点餐，两餐间零食需要营养摄入控制，大餐后的临时营养控制需求

「健康」吃代餐

03. 运动场景

健身人群，锻炼前后用于营养补充，以提高锻炼效果和促进身体恢复



04. 保健场景

糖尿病患者，在需要控制血糖前提下，选择适宜的代餐食品，减少餐后血糖波动，并更好地满足营养素需求



丁香医生

WWW.DXY.COM

健康更多 生活更好